

INFORME DE ACTIVIDADES

**PAE RIONEGRO
C-0041 DE 2025**

Nombre de Dependencia: Secretaría de Educación

“CONTRATO INTERADMINISTRATIVO PARA EJECUTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR (PAE) EN BENEFICIO DE LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE RIONEGRO, GARANTIZANDO LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO CONFORME A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS, ADMINISTRATIVOS, LOS ESTÁNDARES Y LAS CONDICIONES MÍNIMAS DEL PROGRAMA.”

CONTRATO 10.13.00-21.16-041-2025

Del 01/08/2025, suscrito entre el
Municipio de Rionegro y NUTRICERES S.A.S

Dirección: Km 36 + Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13
vereda La Laja Rionegro – Antioquia / PBX: (604) 520 40 60 Código Postal: 054
040 Correo electrónico: info@nutriceres.gov.co

3	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando dilaciones y en tramamientos que puedan presentarse y en general se obliga a cumplir con lo establecido en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y sus Decretos Reglamentarios.	Se da de forma permanente cumplimiento a la normatividad colombiana en materia de contratación.	Póliza de cumplimiento emitida por Seguros del Estado. No. 65-44-101241558. Póliza de responsabilidad civil extracontractual, emitida por Seguros del Estado N° 65-40.101083171. En cada uno de los informes objeto de pago se anexan las evidencias, a través de un link: <u>ABRIL 2026</u> enviado al correo electrónico: pae.coordinación@ser.edu.co el día 11 de abril de 2026.
4	Suscribir el acta de inicio, acta de recibo, acta de liquidación del contrato y las modificaciones a las que hubiera lugar.	Se suscribió el acta de inicio y se suscribirán las actas al culminar el plazo del contrato	EL Acta de inicio del contrato interadministrativo reposa en el SECOP II.
5	Realizar los actos necesarios y tomar las medidas conducentes para el debido y oportuno cumplimiento de las obligaciones contractuales y la ejecución del contrato.	Se dará cumplimiento permanente con la formulación y seguimiento de los informes de ejecución	En cada uno de los informes objeto de pago se anexan las evidencias, a través de un link: <u>ABRIL 2026</u> enviado al correo electrónico: pae.coordinación@ser.edu.co el día 11 de abril de 2026.
6	El contratista asumirá el pago los impuestos, gravámenes, aportes parafiscales y servicios de cualquier género que establezcan las leyes colombianas.	Se dará cumplimiento permanente.	Planilla pago de seguridad social, anexo 1 del informe. Certificado de cumplimiento de Seguridad Social y Parafiscales, anexo 2 del informe.
7	El contratista deberá aportar certificación expedida por el revisor fiscal cuando exista de acuerdo con los requerimientos de la ley o por el Representante Legal del cumplimiento de sus obligaciones con el Sistema de Seguridad Social Integral (sistemas de salud, pensiones	Durante la ejecución del contrato Se dará cumplimiento.	Se anexa la certificación del Revisor Fiscal, anexo 3 del informe.

	Rionegro, los empleos nuevos generados con ocasión al cumplimiento del objeto del contrato. Para esto, el contratista deberá inscribirse e inscribir las vacantes de los cargos que va a proveer, y así mismo, quien vaya a ser contratado por la empresa, deberá inscribir su hoja de vida ante la Agencia Pública de Empleo – APE del municipio de Rionegro. La suscripción del contrato de trabajo no se encuentra dentro del alcance que poseerá la Agencia Pública de Empleo del Municipio de Rionegro. PARÁGRAFO 1: Para el cumplimiento de lo señalado, el contratista deberá solicitar ante la APE la certificación de los registros hechos durante la ejecución del contrato. PARÁGRAFO 2: La Agencia Pública de Empleo del Municipio de Rionegro, desarrolla los procedimientos de registro de empresas, vacantes y oferentes, bajo los lineamientos brindados por el Servicio Público de Empleo.	Pública de Empleo, de las vacantes generadas.	
14	Las demás obligaciones especiales de acuerdo con el objeto contractual (tratamiento de datos, derechos de autor, marcas y patentes)	Se dará permanente cumplimiento a la obligación.	En el periodo alistamiento no se ha requerido tratamiento de datos, derechos de autor, marcas y patentes.

1.2. Cumplimiento de obligaciones contractuales (específicas)

Dirección: Km 36 + Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13
 vereda La Laja Rionegro – Antioquia / PBX: (604) 520 40 60 Código Postal: 054
 040 Correo electrónico: info@nutriceres.gov.co

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
	concepto debe mantenerse en toda la ejecución del contrato	mismo, se adjuntan las actas de Inspección Vigilancia y Control (IVC) de los restaurantes escolares y las solicitudes de visitas por parte de la secretaria de salud del municipio de Rionegro. Ver acta en informe de alistamiento, anexos 4 y 5. Nota aclaratoria anexo 05: Se adjunta acta de las IE: Antonio Donado, José María Córdoba, Josefina Muñoz, Unidad, Juan Manuel, La Mosquita y Ojo de Agua. Las IE faltantes se adjuntarán en la carpeta de alistamiento del mes de abril ya que las actas están sin escanear.
3	Garantizar permanentemente la calidad e inocuidad de los alimentos según lo establecido en las condiciones del contrato y las señaladas por la Unidad Administrativa Especial De Alimentación Escolar - Alimentos para Aprender y demás autoridades sanitarias, asegurando que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 005109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Los alimentos previos al suministro que por sus características lo requieran, deben contar con registro sanitario, permiso o notificación sanitarios conforme a lo establecido en la normatividad vigente. Para ello, el contratista debe enviar una base de datos que contenga la relación de marcas por alimento que contemple tres (3) opciones de marcas o proveedor por alimento, debe contener registro sanitario vigente, fichas técnicas, las cuales serán aprobadas para su utilización por la	NUTRICERES S.A.S busca garantizar que los alimentos que se brindan en la prestación del servicio, cumplan con todos los requerimientos de norma y lineamientos técnicos requeridos por los entes de control sanitario; por lo tanto en aras de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados a los estudiantes implementamos la siguiente trazabilidad en el mes de marzo de 2026: Verificación de fichas técnicas, certificados de calidad, registros sanitarios de los alimentos que lo requieran, fechas de vencimiento, características organolépticas, manejo de contra muestras, temperaturas entre otros; además se llevan registros de: Producto empacado en I.E, registro de control de temperatura en I.E y registro de temperaturas en planta. Ver obligación 3 anexos del 6 al 10. Nota aclaratoria anexo 07: Se adjunta en la subsanación de marzo y en la carpeta de alistamiento las Fichas Técnica faltantes. Nota aclaratoria anexo 08: Se carga el archivo ajustado para la subsanación que se hizo en el mes de febrero en la carpeta de alistamiento de marzo. Nota aclaratoria anexo 10: El celular en la manipulación cotidiana se desconfiguró, por tal motivo la marca de agua con fecha y hora de la

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
		y el acta de grado de bachiller en los casos que así se requiera. Ver obligación 5 anexos 12 y en carpeta de alistamiento obligación 5 anexo 13. Nota aclaratoria 13: Se anexa listado en Excel con el personal que se realizó exámenes en marzo.
6	Reemplazar al personal manipulador que por su estado de salud presente riesgo de contaminación, de acuerdo con las normas sanitarias vigentes. Además, se deben realizar las pruebas de laboratorio clínico u otras que resulten necesarias producto de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación en los alimentos cuando se manipulen, de ello se debe dejar registro de las medidas preventivas y/o correctivas tomadas para mitigar la posible contaminación del alimento. Reportar a la Supervisión en un plazo no mayor a 24 horas el personal manipulador cada vez que se ausenta, retira, o recibe incapacidad por normas de Seguridad y Salud en el Trabajo. Especificar el lugar del trabajo al cual pertenece el manipulador (IE, sede o planta de producción).	Dando cumplimiento a la obligación contractual, NUTRICERES S.A.S hace seguimiento del estado de salud del personal manipulador de alimentos en el mes de marzo de 2026 con el fin de poder realizar los reemplazos correspondientes en caso de incapacidades. Se adjunta cuadro en Excel, donde se relacionan las incapacidades ocurridas durante el mes de marzo de 2026, con riesgo de contaminación, con sus respectivos reemplazos. Se adjunta la información correspondiente a las pruebas de laboratorio realizadas al personal que por su condición de salud lo requiere. Se adjunta documento enviado a los colaboradores que por su estado de salud deben ser reubicados en diferentes áreas de trabajo. Se adjunta cuadro en Excel, donde se relacionan las incapacidades ocurridas durante el mes de marzo de 2026, con sus respectivos reemplazos. Ver obligación 6 anexos 14 al 17.
7	Realizar la entrega de las raciones a los establecimientos educativos, en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y que cumplan con los requisitos exigidos en la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de	Para los días de funcionamiento del mes de marzo de 2026 la entidad adjunta documentación vigente reglamentaria de los vehículos autorizados que suministran las raciones para el programa PAE; se anexa la información de cada vehículo que participa en la operación, de los conductores y los auxiliares. Se anexa listado en Excel con información de los conductores y

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
		Se anexa formato de devolución de los productos que tuvieron causal de rechazo durante el mes de marzo. Se anexa el formato de salida de mercancía en transporte de carga de los vehículos asignados al proyecto PAE. Se adjuntan los Registros de Control de Contramuestras de Planta correspondientes al período evaluado, como respaldo del control y seguimiento. Se adjunta registro de control de contra muestras del mes de marzo de las instituciones Educativas de preparación de alimentos en sitio, con el fin de garantizar el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes y asegurar la trazabilidad de los productos preparados. Se adjuntan los Registros de liberación de Producto Terminado en Planta, donde se evidencia la conformidad del producto con los requisitos de calidad establecidos durante el mes de marzo. Dando cumplimiento a la obligación, se adjuntan registros de liberación de producto preparado del mes de marzo en el cual se registran criterios de color, olor, sabor y textura para garantizar así la calidad e inocuidad de los alimentos empacados y suministrados a los estudiantes. Por parte de supervisión de campo se adjunta formato del mes de marzo de producto empacado entregado en IE con el fin de asegurar y garantizar la trazabilidad del producto hasta el consumidor final. Nutriceres, en cumplimiento con las normativas de seguridad alimentaria, implementa un registro diario de monitoreo de temperatura de los productos alimenticios entregados en las

Dirección: Km 36 + Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13
 vereda La Laja Rionegro – Antioquia / PBX: (604) 520 40 60 Código Postal: 054
 040 Correo electrónico: info@nutriceres.gov.co

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
	contrato) cada dotación incluye tres 3 uniformes completos de tres colores diferentes de camisa y pantalón, gorro antifluido, tapabocas, botas de seguridad o zapatos y elementos de protección personal, 9 uniformes en total, las cuales serán entregadas así: (octubre de 2025, febrero de 2026 y junio de 2026) o según indicaciones del supervisor del contrato. El vestido de trabajo y demás elementos de protección deben cumplir con las características exigidas en la normatividad sanitaria vigente y se debe realizar la reposición de estos elementos cada vez que sea necesario según las siguientes claridades (cuando el personal manipulador ingrese: realizar la entrega de (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); un (1) par de botas, gorro antifluido, tapabocas, y elementos de protección personal. Para el personal manipulador en general (excepto los que hayan ingresado dos meses antes de la entrega) se realizará una entrega en el mes de octubre de 2025: (3) uniformes completos de diferentes colores (camisa y pantalón); gorro antifluido, tapabocas y elementos de protección personal. Cuando el personal ingrese o para el mes de octubre de 2025: se realizará la entrega a (12) doce personas del equipo técnico de planta (auxiliar, técnicos y tecnólogos): 1 uniforme completo de camisa, pantalón, 1 calzado de labor, gorro antifluido, tapabocas. Para el personal manipulador en general (excepto los	Nota aclaratoria anexo 38: Se adjunta cuadro de Excel relacionando las entregas de la dotación de el personal que labora con la empresa Nutriceres SAS.

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
	Resolución 2674 de 2013 y Resolución 0335 de 2021, contemplar cronograma anual, para aprobación por la supervisión, donde se identifique temas, duración, personal manipulador, responsable y cumplir con las características definidas en la Resolución 2674 de 2013. Dicho plan debe ser liderado por el profesional de Gestión en Inocuidad Alimentaria.	Nota aclaratoria anexo 40: Se adjunta cronograma actualizado con las recomendaciones por parte del equipo supervisor.
12	El contratista deberá hacer entrega a la Supervisión de los exámenes microbiológicos con control de muestras que cubra todas las etapas de operación del Programa desde la planta de producción hasta la institución o sede (aleatoriamente). Muestras que se realizarán a los alimentos de alto riesgo microbiológico (materia prima/producto terminado), ambiente, equipos y utensilios, personal manipulador y agua tratada según cronograma aprobado por la supervisión. Estos exámenes se realizarán con una periodicidad mensual durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras al laboratorio para su respectivo análisis.	La empresa NUTRICERES S.A.S para dar seguimiento y cumplimiento a la inocuidad de los alimentos realiza análisis microbiológicos de: Alimentos, manipuladores, superficies, ambientes, equipos y utensilios como también del agua y adjunta resultados de dichos análisis de acuerdo al cronograma de muestreo para el año 2026 con sus respectivas observaciones. Se adjunta el Protocolo y cronograma de Muestreo 2026, evidencia de certificación ONAC 17025 y visita de la dirección seccional de Antioquia en la carpeta llamada "CARPETA ALISTAMIENTO" Ver obligación 12 anexos del 43 al 45. Se adjuntan resultados microbiológicos conformes de los alimentos evaluados en el mes de marzo de 2026 para planta. Se adjuntan documentos de las pruebas microbiológicas que se realizaron en ambientes, superficies (equipos y utensilios) del mes de marzo de 2026 en planta e I.E. Se adjuntan los resultados de las pruebas microbiológicas conformes que se realizaron al personal manipulador en Planta y en las Instituciones educativas en el mes de marzo de 2026.

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
	su implementación el documento debe estar impreso en cada uno de los puntos donde opere el Programa y mínimo debe incluir los procedimientos, cronogramas, registros de monitoreo y control, listas de chequeo, planes de contingencia, y responsables de los siguientes programas: programa de limpieza y desinfección, programa de residuos sólidos y líquidos, programa de control de plagas y roedores y programa de abastecimiento de agua. Como programas transversales y en aras de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos en toda la cadena productiva se deben incluir además lo siguientes programas: programa de soporte y monitoreo de equipos, programa de calibración de equipos e instrumentos de medición, programa de muestreo, programa de proveedores-materias-primas e insumos y programa de trazabilidad. Se requiere que el contratista realice proceso de fumigación en la planta (según necesidad) y en cada una de las Instituciones y sedes educativas durante cada uno de los recesos escolares el cual debe estar contenido en el mismo Plan de Saneamiento Básico.	detergente desincrustante, detergente alcalino a base de hipoclorito de sodio para aseo profundo) cabe mencionar que se hace uso de estos productos, en planta de producción y en Instituciones Educativas de preparado en sitio. Adicionalmente se anexan instructivos para uso de productos en planta e I.E. Ver en carpeta de ALISTAMIENTO OBLIGACIÓN 14 ANEXO 54. También se adjunta programa control de plagas y roedores en planta e IE, Resolución firmada por la Secretaría Seccional de Salud para aplicadores de plaguicidas para el año 2026. Ver en Carpeta de ALISTAMIENTO OBLIGACIÓN 14 ANEXO 55. Dando cumplimiento a la obligación, se adjunta Programa de Abastecimiento de agua potable y certificados IRCA de los acueductos de la planta y de las IE de diciembre de 2025 Ver Carpeta de Alistamiento, obligación 14 anexo 56. Se adjunta IRCA consolidado de acueductos del mes de marzo de 2026. Se adjuntan los Registros de Actividades del PSB en Planta, donde se evidencian las tareas de control, monitoreo y verificación realizadas del mes de marzo. Nutriceres garantizando el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente y la inocuidad del servicio prestado en las IE según la modalidad RI, comida caliente transportada y preparado en sitio hace registro diario de las actividades del PSB; por lo que anexa formatos de PSB y formato de análisis de agua con las respectivas evidencias. Nota aclaratoria anexo 55: Debido a que la fumigación de enero se tuvo que realizar entre febrero y marzo, el tiempo para realizar la de Semana Santa era de 3 semanas y en acuerdo

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
		Nota aclaratoria anexo 62: Se encuentra en gestión la actualización del programa y cronograma de mantenimiento debido a que se debe recopilar información de diferentes áreas debido a que se requiere actualizar los nuevos equipos que se van adquirir. Este cronograma se enviará vigente para el mes de mayo.
16	Garantizar que el personal manipulador que ingresa a prestar sus servicios en las instituciones educativas cumpla con los estándares mínimos de buen trato, atención oportuna, recepción de PQRSFD, informes de daños o adecuaciones.	La empresa NUTRICERES S.A.S cuenta con su plan de capacitación, dirigido a cumplir con la formación mínima requerida, en este sentido se anexa PLAN INSTITUCIONAL DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN A-GSST-ISST-68, cronograma e informes de capacitación para el mes de marzo de 2026 con sus respectivos temas y planillas de asistencia. Se adjunta evidencia de la socialización del PIC con el equipo supervisor del PAE. Ver obligación 11 anexos del 39 al 41. Se adjuntan informes y evidencias de las capacitaciones realizadas durante el mes de marzo. Nota aclaratoria anexo 64 y 65: Se adjunta cronograma actualizado con las recomendaciones por parte del equipo supervisor. Nota aclaratoria anexo 66: Se adjunta el listado de asistencia a la actividad de pausas activas, con énfasis en el riesgo osteomuscular. Estas actividades se realizan con el propósito de prevenir enfermedades asociadas a este tipo de riesgo.
17	Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar, tales como: área de lavado, área de servido, comedor, zona de limpieza, buzón de sugerencia, entre otras, aplicando el manual de imagen de la Administración Municipal.	Se anexa los cuadros de avisos instalados por institución educativa y fichas PAE con información actualizada, cupos y modalidad relacionada para cada institución.

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
		Se adjunta el documento con la solicitud de intercambios en el ciclo de menú. Cabe mencionar que, desde el área, no ha sido fácil cumplir con el tiempo de tres días de anticipación, ya que la mayoría de los cambios se realizan según necesidades o contingencias operativas, lo que dificulta efectuar el reporte con la debida antelación. No obstante, se continúa trabajando en la mejora del proceso, procurando realizar los reportes con la mayor oportunidad posible conforme a las circunstancias lo permitan.
20	Publicar los ciclos de menú en cada una de las instituciones educativas diariamente, según la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 o la que se encuentre vigente, los cuales deberán contener los aspectos técnicos específicos y ayuda gráfica (Fotografía), de cada menú entregado durante el ciclo, y según la modalidad que corresponda, facilitando evidenciar visualmente la realidad de los menús incluidos en el ciclo. Deberá tenerse en cuenta el manual de imagen de la Alcaldía Municipal, y antes de publicar las piezas, estas deben estar aprobadas por el Municipio.	Por parte de Supervisión de campo se adjunta imagen de tableros de menú con su respectiva fotografía según la modalidad de alimentación entregada por institución. Nota aclaratoria anexo 73: Se anexa archivo de las imágenes del menú corregidas de acuerdo a lo solicitado por la solicitud, la I.E Josefina Muñoz no cuenta con las imágenes del menú de almuerzo, debido a que esta modalidad inició en el mes de marzo en esta IE y se encuentra en proceso de edición y diseño la publicación.
21	El contratista, a cargo de su profesional en nutrición y dietética deberá generar una estrategia conjunta con los diferentes actores que permita formar a la comunidad educativa, padres de familia y demás actores del Programa. La estrategia de formación debe realizarse durante toda la vigencia del contrato y se deben desarrollar actividades durante todos los meses del calendario escolar, interviniendo al menos una vez en cada una de las	La empresa NUTRICERES S.A.S construye la "ESTRATEGIA EDUCATIVA PAE", contiene temas relacionados con hábitos saludables; sentido de pertenencia, uso del programa, prevención de enfermedades, manejo de residuos sólidos y líquidos y actividad física. Será desarrollada en el año 2026, así mismo se anexa informe evidenciando los temas propuestos para la estrategia educativa. Desde el área de nutrición ya se pasaron al área de comunicaciones los temas para la estrategia educativa (Manejo de residuos sólidos, Uso del

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
22	Garantizar la disposición del menaje necesario para el cubrimiento del 100% del servicio, según la modalidad de atención en cada una de las instituciones educativas y sus sedes, disponiendo la cantidad suficiente acorde al número de raciones y cupos suministrados, reportar cantidad de material disponible para reposición en caso de averías o pérdidas, así como cambio de modalidades de atención.	Se adjunta consolidado de inventario de menaje de las I.E actualizado para el mes de marzo asegurando una gestión eficiente de los utensilios en el restaurante escolar lo que nos permiten una mejor planificación y ejecución de los procesos adicional se especifica el estado de cada uno de ellos (b/m). Nota aclaratoria anexo 78: Desde la supervisión de campo se actualizo el inventario del mes de marzo, pero por un error de digitación no se pone el promedio de cupos entregados. Se adjunta nuevamente el consolidado actualizado.
23	Como medida para minimizar las pérdidas y desperdicios de alimentos en el Programa, se requiere que el contratista diseñe una guía. Esta guía debe contener un diagnóstico y recomendaciones para el manejo de pérdidas y desperdicios de alimentos en los comedores escolares de las instituciones educativas y sedes. Esta guía debe ser aprobada por la supervisión. Además, se debe presentar una propuesta de Plan de Manejo de desperdicios específicamente para las instituciones educativas y sedes urbanas y rurales. Se otorga prioridad a las áreas rurales en este plan. Dichas acciones se deben adelantar durante los primeros TRES (3) meses del inicio del contrato para poner en marcha estas iniciativas y asegurar su efectividad.	La empresa NUTRICERES S.A.S en aras de minimizar las pérdidas y desperdicios, ha generado Manual de Desperdicios y Plan Educativo para las I.E. Se anexa a la obligación Manual de Desperdicios, Plan Educativo para las I.E. y los informes de las estrategias implementas del uso eficiente de los recursos ambientales (manejo de aceites, intercambio de material reciclaje, ahorro de energía, agua, etc, reciclaje por áreas). Nota aclaratoria anexo 80: Se adjunta la guía actualizada para el manejo de desperdicios en las Instituciones Educativas (I.E.)
24	Evaluar y realizar seguimiento al consumo de alimentos por parte de los niños, las niñas y los adolescentes beneficiarios, elaborar y presentar el informe de manera mensual con identificación de las sobras de los alimentos en cada una de las sedes y acciones de	Para el año 2026 en forma mensual la entidad realiza el seguimiento al consumo y sobras de los alimentos, como evidencia al seguimiento se anexa el informe de desperdicios en las diferentes modalidades. Se adjunta el informe de sobras de alimentos. Durante el mes de marzo de 2026 se realizó el

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
		con el fin de evaluar si se cumple la meta o no. Las evidencias se encuentran cargadas desde el inicio de la rendición de la información. Nota aclaratoria anexo 86: Algunas activaciones de ruta sin firma del responsable las cuales se pasaron por error humano; se tendrá presente esta observación al momento de las entregas de las activaciones. Nota aclaratoria anexo 87: Se anexan documentos de PDF con los formatos entregados a cada clasificación nutricional: ADECUADO, EXCESO DE PESO (obesidad y sobrepeso) y DEFICIT DE PESO (delgadez y riesgo de delgadez).
26	Realizar, registrar y reportar las compras locales a pequeños productores (Ley 2046 de 2020, a la directriz emitida por el MEN y "Anexo de Compra local" de la Resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021) reporte mensuales de alimentos, las cuales deben ser mínimo del 30% con fin de dinamizar la economía de la región, que permita apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria, en dicha obligación deberán de separar los tipos de productos en formato establecido por el Unidad de alimentos para aprender bajo el anexo de Compras Públicas Locales	NUTRICERES S.A.S dando cumplimiento a la norma de compras locales a pequeños productores se diligencia el reporte mensual de alimentos comprados en la zona; los cuales debe ser mínimo el 30% de la compra total mensual. El cuadro de compra publica UApA se diligencia por cada factura y proveedor, detallando los ítems de los productos, el cumplimiento de los requisitos de compra pública local, las cantidades, los valores y la modalidad correspondiente. Como soporte, se adjuntan las facturas y los certificados respectivos. Nota aclaratoria anexo 88 y 89: se realiza la revisión del archivo y se hace el ajuste corrigiendo la información que por errores de digitación quedan inconsistentes.
27	Durante toda la vigencia del contrato, el Contratista, deberá elaborar e implementar una estrategia comunicacional aplicando el manual de imagen de la Alcaldía que incluya impresiones, pendones, avisos y todo lo necesario para facilitar y ayudar a impulsar el	NUTRICERES S.A.S durante la vigencia del contrato 041 elabora e implementa la estrategia comunicacional pedagógica abordada para el PAE en redes, medios e I.E. Se adjuntan las evidencias con fotos y publicaciones. Todo lo ejecutado es previamente aprobado por comunicaciones de la alcaldía de Rionegro. Ver obligación 27 anexos 90 y 91.

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
		Durante el mes de marzo se realizó acompañamiento en los comités de alimentación escolar. Se anexa evidencia fotográfica y listados asistencia, así mismo, se adjunta carpeta con evidencia de asistencia a la primera Mesa de seguridad alimentaria del municipio.
31	Suministrar evidencias del apoyo a los procesos que desarrollo la Administración Municipal para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del Programa.	Se adjunta informe con el cumplimiento de la obligación de participación ciudadana con la descripción de la visita realizada a Nutriceres y sus respectivas evidencias como asistencia, fotos y bitácora de visita.
32	Cumplir con todos los lineamientos, orientaciones y protocolos establecidos desde el nivel nacional, departamental o local en materia de bioseguridad.	La empresa NUTRICERES S.A.S cuenta con protocolo de bioseguridad y cronograma de capacitación para el año 2026. También se cuenta con un plan de capacitaciones para el año 2026 en el cual se incluyen temas de bioseguridad. Se adjuntan los listados de asistencia y los registros fotográficos de las capacitaciones realizadas al personal, durante el mes de marzo de 2026.
33	Realizar dos veces al año capacitación a los docentes PAE de cada Institución Educativa y Sedes en temas relacionados con los lineamientos técnicos y administrativos del Ministerio de Educación Nacional y de la unidad Administrativa de Alimentación Escolar (UApA), (ETA, Ciclos de menú, seguimiento y control del Programa, entre otros)	La empresa NUTRICERES S.A.S dentro de su plan de capacitación tiene en cuenta a toda la población que interviene; se adjunta cronograma de capacitaciones de 2026. Sólo se ha tenido una reunión con los docentes, pero esta fue más enfocada a la información del trabajo anual. A la fecha se está pendiente del cronograma para las capacitaciones de los docentes PAE, esta fecha debe ser informada por parte de equipo supervisor PAE,
34	Notificar, recepcionar y responder las peticiones, quejas, reclamos y solicitudes (PQRSFD) presentadas según la ruta establecida para ello. Las quejas deberán ser respondidas	NUTRICERES S.A.S en busca de siempre mejorar nuestra calidad y atención realiza seguimiento a las PQRS que se reciben por medio de los canales comunicacionales.

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
		2. Carpeta con los radicados, respuestas y evidencias de envío correspondientes al mes de marzo. Nota aclaratoria anexo 102 y 103: Se anexan las evidencias faltantes correspondientes al mes de marzo para subsanar lo requerido.
35	El 20% de los manipuladores de alimentos deberán ser padres de familias de los estudiantes beneficiarios. Reportar mensualmente a la Supervisión en el formato de talento humano. Ley 2042 de 2020	Para dar cumplimiento a dicha obligación NUTRICERES S.A.S en el mes de marzo de 2026 para dar cumplimiento a la obligación se adjunta listado de los manipuladores con hijos en I.E oficiales del Municipio con los certificados de estudio respectivos.
36	Garantizar la existencia y disponibilidad de unidades de botiquín y extintores tanto en planta como en Instituciones educativas y sus respectivas sedes.	La empresa NUTRICERES S.A.S para el mes de marzo de 2026 se anexan formatos de inspección de botiquín.
37	Realizar remisión de entrega de raciones para cada institución educativa en los formatos establecidos por el MEN de acuerdo con los cupos asignados para cada una. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de los mismos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 4 (cuatro) horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. De lo cual deberá dejarse registro en el respectivo formato de reposición o entrega establecido para el programa.	Nutriceres, garantizando un servicio adecuado en las cantidades programadas según los cupos en cada I.E, realiza seguimiento y control de las entregas durante el mes de marzo y se adjunta evidencia en los formatos de entrega por IE según la modalidad de servicio. En el mes de marzo no se presentó necesidad de reposiciones en las IE. Se adjunta el registro de los formatos de devolución de las diferentes IE en el mes de marzo.

No. OBLIGACIÓN	OBLIGACIÓN CONTRACTUAL	DESCRIPCIÓN DE ANEXOS
42	Presentar la evaluación al SG-SST emitida por la ARL respectiva, según Resolución No. 0312 de 2019.	La ARL Colmena emite certificado de autoevaluación. Se anexa el certificado de la ARL y el informe de la Resolución N°0312. Ver evidencia en el archivo de informe de alistamiento y se hace entrega de la certificación por parte de la ARL COLMENA de la gestión de SST del año 2025. Ver carpeta de Alistamiento obligación 46 anexo 136.
43	Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, supervisión, MEN, y demás actores que participan en el PAE, de la cual deberá darse traslado a la entidad territorial para su seguimiento	Se coordinará con el equipo PAE reunión para la revisión de los avances en los planes de mejoramiento de las dificultades que se han presentado durante el mes de marzo.
44	Las demás que señale la Secretaría de Educación y el Ministerio de Educación Nacional en los Lineamientos Técnicos-Administrativos, estándares y condiciones de operación del Programa.	Desde el operador se presenta el archivo, con la información de las raciones entregadas durante el mes de marzo y su relación con el número de estudiantes atendidos y el número de estudiantes matriculados en SIMAT.

1.3. Raciones entregadas

Se anexa 2.3 Raciones Entregadas. Financiera

2. EJECUCIÓN FINANCIERA

COMPONENTE INFORMACIÓN FINANCIERA DEL CONTRATO	
VALOR CONTRATO	CUARENTA Y DOS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y UN MILLONES NOVECIENTOS DIEZ MIL CIENTO CUARENTA Y DOS PESOS M/L (\$42.991.910.142) tributos incluidos

CAJM/CMJT + (Costo fijos)	174803	\$ 6,871	\$ 1.201.146.291
Almuerzos + (Costo fijos)	77485	\$ 8,463	\$ 655.750.588
Total Raciones + Costos fijos	348980	\$ 2.716.867.451	

Items sin ejecución			
MANIPULADORES	6	\$ 3,069,926	\$ 18.419.558
TECNOLOGOS	1	\$ 4,984,155	\$ 4.984.155
PERSONAL DIAS A DESCONTAR	11	\$102,331	\$ 1.125.640
MANTENIMIENTO	3	\$8,535,171	\$25.605.513
Total a Descontar		\$ 50.134.866	
Total a facturar			\$ 2.666.732.585

EJECUCION CONTRATO 10.13.00-21.16-041-2025	
VALOR CONTRATO	\$ 42,991,910,142
INFORME AGOSTO	\$ 2,465,033,232
INFORME SEPTIEMBRE	\$ 2,846,352,275
INFORME OCTUBRE	\$ 2,305,917,174
INFORME NOVIEMBRE	\$ 2,172,242,440
INFORME ENERO	\$ 1,574,888,443
INFORME FEBREO	\$ 2,596,493,937
INFORME MARZO	\$ 2.666.732.585
SALDO EJECUTADO	\$ 16,627,660,086

Cordialmente,



HUGO ALBERTO GÓMEZ OTÁLVARO
Gerente Nutriceres S.A.S

Proyectó: Oriana Gómez Castaño – Contratista **ol.**
Revisó: Maribel Ospina -Líder de Nutrición – Enlace contrato PAE
Carlos Mario García Rendón – Subgerente Técnico - Componente técnico
Maritza Gómez – Secretaria General – Componente jurídico. **W**
Lina Marcela García – Subgerente Administrativa y financiera Componente Financiero **Rub**

Dirección: Km 36 + Autopista Medellín – Bogotá, finca 49 diagonal al retorno 13
vereda La Laja Rionegro – Antioquia / PBX: (604) 520 40 60 Código Postal: 054
040 Correo electrónico: info@nutriceres.gov.co